

Buffetvorschläge

für Ihre Festlichkeit im



Verehrte Gäste, liebe Freunde,

Zur Gestaltung Ihrer Feierlichkeit in unserem Hause gibt es fast unendlich viele Möglichkeiten. Von der rustikalen westfälischen Vesper über die stilvolle Feier in festlich gestalteten Räumen verschiedener Größen bis zur heißen Party oder zum Sommernachtsfest auf der Terrasse bietet unser Anwesen immer den passenden Rahmen.

Unsere Außenanlagen stehen Ihnen natürlich als perfekte Kulisse für Bilder und für Spaziergänge an der frischen Luft zur Verfügung.

Liebe Gäste – Es sind die vielen, sorgfältig ausgewählten und gelungenen Details, die das Bessere vom Guten unterscheiden. Wir sind uns dieser hohen Anforderung bewusst und wollen alles versuchen, Ihr Fest für Sie und Ihre Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.

Die liebevolle und raffinierte Zusammenstellung von Speisen soll Ihnen die Möglichkeit geben, Ihren persönlichen Geschmack zum Ausdruck zu bringen. Betrachten sie daher unsere Vorschläge nur als Anregung. Selbstverständlich sind die Buffetkomponenten untereinander austauschbar oder können durch andere Gerichte z.B. Ihr Lieblingsgericht (falls nicht gefunden) ergänzt werden. Die saisonalen Gerichte schlagen wir Ihnen im persönlichen Gespräch vor, je nachdem in welcher Jahreszeit Sie Ihre Festlichkeit planen.

Wir beraten Sie gerne bei der Zusammenstellung Ihres Buffets und bei der Abstimmung der passenden Weine zu den ausgewählten Speisen. Unsere besondere Stärke sehen wir in der Erfüllung Ihrer individuellen Wünsche.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns, wir nehmen uns dann gerne Zeit für Sie, um Einzelheiten zu besprechen. Auch Sie werden feststellen, bei uns sind Sie in guten Händen.

*Herzlichst
Ihre Familie Altmann
und das Team vom Landhotel Altmann*

Unser rustikales Buffet

Suppe

*Herzhafte Lauch-Käse-Suppe mit Hackfleisch oder
Grünes Erbsensüppchen mit Kartoffelwürfel und
knusprigem Speck*

Salate

*Altdeutscher Kartoffelsalat, Ananas-Krautsalat,
Thunfischsalat mit Mais und Böhnchen, Straßburger
Wurstsalat mit Käsestreifen und Zwiebeln,
Sellerie-Lauch-Salat, Tomatensalat mit Schnittlauch*

Kalte

Vorspeisen

*Hausmacher Sülze mit Vinaigrette,
Schinkenröllchen gefüllt mit Waldorf-Salat,
Gemischte Bratenplatte mit Remouladensoße
Hähnchenkeulen mit feuriger Tomatensoße*

Fisch

Vorspeisen

*Räucherfischplatte mit Preiselbeersahne und Sahne-
meerrettich garniert mit gebutterten Pumpernickelecken*

*Dazu ofenfrisches Baguette mit Butter und Kräuterbutter
Selbstgebackenes Bauernbrot, Zwiebelmett und
Griebenschmalz*

Hauptgerichte

Bitte wählen Sie eine der beiden Varianten aus:

Variante 1

*Knuspriger Backschinken an Braunbiersoße
mit Kartoffelpüree und Weinsauerkraut*

und

*Putenbrüstchen im Knuspermantel mit Früchten
in Currysoße dazu Butterspätzle und bunte
Gemüse garnitur*

Variante 2

*Im Ganzen gebratener Schweinerücken unter einer
Zwiebel-Senf-Kruste mit Bratkartoffeln und frischem Marktgemüse*

und

*Westfälischer Rinderschmorbraten in Pumpnickel-
Rotwein-Soße mit saftigen Gratinkartoffeln und
Apfelrotkohl*

Dessert

*Schokoladenpudding, Vanillequark mit Brombeersöße,
Welfencreme*

*Unser westfälisches Feinschmecker-**B**uffet*

*S*uppe

Westfälisches Kartoffelsüppchen mit Schuss

*S*alate

Knackige Blattsalate mit Kräutervinaigrette und Joghurtdressing, Gurkensalat in Dillrahm, Porree-Sellerie-Salat mit Apfelstückchen, Rote-Beete-Salat, bunter Bohnensalat, pikanter Krautsalat, Tomatensalat mit Schnittlauch

*K*alte

Vorspeisen

Westfälischer Knochenschinken an Honigmelone, Schweineschmorbraten kalt aufgeschnitten mit Mixed-Pickles und Remouladensoße, Feine Spargel-Schinkenröllchen, deftige Hackfleischbällchen, gefüllte Senfeier, Gewürzgurken, Silberzwiebeln und Radieschen

*F*isch

Vorspeisen

Räucherspezialitäten von Lachs, Makrele und Forelle mit Preiselbeersahne und Sahnemeerrettich

Dazu ofenfrisches Baguette und selbstgebackenes Bauernbrot mit Butter und Griebenschmalz

*H*auptgerichte

Bitte wählen Sie eine der Varianten aus:

Variante 1

Kassler-Rücken im Blätterteig gebacken mit Kartoffel-Lauch-Gratin und bunter Gemüseauswahl

und

Westfälisches Zwiebelfleisch mit Butterreis

Variante 2

Spanferkelbraten in Bier-Kümmelsoße, Röstkartoffeln und mildes Weinsauerkraut mit Speck

und

Westfälischer Grünkohl mit Kassler und Mettwurst

*D*essert

Herrencreme, Westfälische Quarkspeise mit Pumpernickel, Westfälische Beerengrütze mit Vanillesoße

Unser klassisches Buffet

Suppe

Westfälische Hochzeitssuppe mit Klößchen, Eierstich und Blumenkohlröschen

Salate

Jahreszeitliche Blattsalate, ausgesuchte Dressings, reichhaltiges Salatbuffet mit angemachten und erfrischenden Salaten (z.B. Rindfleischsalat Teufels Art, Apfel-Sellerie-Salat)

Kalte

Vorspeisen

Geflügelbrust- und Keule mit frischen Früchten garniert, Tomaten und Mozzarella, Basilikum-Vinaigrette, Mariniertes Tafelspitz mit Radiesschen-Vinaigrette, Auberginen, Zucchini und Paprika gebraten und in Olivenöl eingelegt

Fisch

Vorspeisen

Auswahl von Edelfischen, Sahnemeerrettich und Dill-Senfsoße

Dazu ofenfrisches Baguette und selbstgebackenes Bauernbrot mit Kräuterbutter und Griebenschmalz

Hauptgerichte

Bitte wählen Sie eine der Varianten aus:

Variante 1

Poulardenbrüstchen in Sherryrahm, Saisongemüse, Kartoffelgratin

und

Filetspitzen vom Schwein in Pommery-Senfsoße, Butterspätzle

Variante 2

Medaillons vom Schweinefilet in Apfel-Calvadosrahm, Gemüse der Saison, Schupfnudeln

und

Hähnchenbruststreifen in leichter Curryrahm-Soße mit Früchten, Gemischter Wildreis

Dessert

Herrencreme, Rieslingcreme mit Trauben, Stachelbeer-Rhabarbarkompott mit Vanillesoße

*Unser Landhaus-**B**uffet*

*S*uppe

*Rahmsüppchen aus dem Kräutergarten oder
Champignon-Cremesuppe mit frischer Kresse*

*S*alate

*Jahreszeitliche Blattsalate mit French-Dressing und
Joghurt-Kräuter dressing, reichhaltiges Salatbuffet mit
angemachten und erfrischenden Salaten
(z.B. Geflügelsalat mit Früchten, Waldorff-Salat)*

*K*alte

Vorspeisen

*Gebratene Poularde mit Ananas angerichtet,
Westfälischer Knochenschinken mit Melone,
Variation von Terrinen*

*F*isch

Vorspeisen

*Salat von Shrimps mit Kiwi und rotem Pfeffer,
feine Fischspezialitäten aus der Räucherammer*

*Dazu ofenfrisches Baguette und selbstgebackenes Bauernbrot,
Buttervariationen*

*H*auptgerichte

Bitte wählen Sie eine der Varianten aus:

Variante 1

*„Coq au vin“ Geflügel an leichter Riesling-Zwiebelrahm
mit Champignons, jahreszeitliches Gemüse, Butterreis
und
Schweinemedallions in Cognac-Pfeffersoße, frisches
Marktgemüse und Kartoffelkroketten*

Variante 2

*Geschmorte Lammkeule mit Salbeisoße, Speckböhnchen
und Thymian-Parmesan-Kartoffeln
und
Rotwein-Rosmarin-Braten vom eingelegten Schweine-
nacken, Gemüse der Saison und Berner Rösti*

*D*essert

*Mousse-au-Chocolat, Quark-Sahnecreme mit
Waldfrüchten*

Unser mediterranes Buffet

- Suppe* *Süppchen von der Strauchtomate mit Basilikum*
- Salate* *Paprika-Zwiebelsalat, bunter Thunfischsalat, Griechischer Hirtensalat mit Schafskäse und Oliven, Zucchini-Möhrensalat, Tortellini-Salat, Frischer Mangold „Römische Art“ mit Parmesam und Senf-Vinaigrette*
- Kalte Vorspeisen* *„Vitello Tonato“ dünne Scheiben vom Kalbsbraten an Thunfischsoße, Tomaten-Mozarella mit Basilikum, Parmaschinken und luftgetrocknete Salami mit Melone, Auberginen, Champignons, Zucchini und Paprika gebraten und in Olivenöl eingelegt, Schwarze und grüne Oliven, milde Peperoni*
- Fisch Vorspeisen* *Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfcreme, Pikanter Shrimpscocktail mit frischen Früchten*
- Dazu ofenfrisches Ciabatta, Baguettes und Buttervariationen*
- Hauptgerichte* *Bitte wählen Sie eine der Varianten aus:*
- Variante 1* *Schweinefilet im Parmesanmantel auf Champignonsoße, frisches Marktgemüse und Gnocchi
und
Lachs in Orangen-Fenchelsoße mit Kräuterreis*
- Variante 2* *Lammrücken provencialisches mit Tomatenwürfeln und Kräutern, Prinzessbohnen und sahniges Kartoffelgratin
und
Gebratene Hähnchenbrust mit Kräuter-Olivenrahm, frisches Marktgemüse, Safran-Risotto*
- Dessert* *Mandel-Tiramisu, Panna Cotta mit Beerengrütze, Joghurt-Limettencreme*

*Unser Sommerfest-**Buffet***

... mit allem was dazu gehört

*Zum
Empfang*

*Tortilla-Chips mit Dipp
auf den Stehtischen*

Salate

*Auswahl von grünen Salaten mit Rucola und Löwenzahn,
Salat Mediterranée mit Fetakäse, Gurkensalat mit Dillrahm,
Maissalat, Kartoffel-Speck-Salat, Möhrensalat,
fruchtiger Curry-Reissalat*

*Kalte
Vorspeisen*

*Tapasvariation mit Oliven-Thunfisch-Creme, Paprika-
frischkäse, Hähnchenkeule mit feuriger Tomatensoße,
pikante Hackfleischbällchen, Westfälischer Knochenschinken
an Melonenschiffchen*

*Vom
Marktstand
Grill*

*Lachssteaks in der Folie gegart,
Eingelegte Schwenksteaks vom Schwein,
Saftige Rinderhüftsteaks wahlweise mit
Kräuterbutter, Knoblauch-Zitronenmayonnaise
und feuriger Tomatensalsa*

*Dazu Ofenkartoffeln mit Kräuterquark und
Kartoffel-Wedges*

Dessert

*Eis am Stiel in Sektkühlern „auf Eis gelegt“
(Mini-Magnum, Calippo, etc)
Erdbeercreme und Kirschstreuselkuchen vom Blech
mit Schlagsahne*

Kleiner Tipp zum Start: Erdbeer- oder Melonenbowle!

Unser Festtags-Buffer

Suppe

Cremesuppe vom frischen Brokkoli mit Schmand

Salate

*FrISChe Blattsalate mit French- und Joghurt-Dressing,
Brokkoli-Shrimps-Salat, Sellerie-Lauch-Salat,
Nudelsalat mit gerösteten Pinienkernen, Tomate und
Mozzarella mit frischem Basilikum, fruchtiger
Möhrensalat*

Kalte

Vorspeisen

*Geflügelsalat in leichter Currymarinade,
fruchtige Tomatenterrine mit Creme Fraiche*

*Dazu ofenfrisches Baguette und selbstgebackenes Bauernbrot,
Buttervariationen*

Hauptgerichte

*Putenbrust „Normandie“ an Calvados-Rahmsoße
mit pochierten Apfelscheiben und Maccaire-Kartoffeln*

*Gedünstete Lachsschnitte in Riesling-Dill-Soße,
Butterreis*

*Geschmorter Rinderrücken unter der Zwiebel-Senf-Kruste
und sahnigem Kartoffelgratin*

Potpourri von frischem Gemüse

Dessert

*Pfirsich-Maracuja-Creme,
Vanillemousse mit Rhabarber-Kompott,
Amaretto-Mokkacreme*

Unser Feinschmecker-Buffer

Suppe

*Karotten-Sellerie-Cremesuppe
mit Prosecco aufgegossen*

Salate

*Knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings,
Reichhaltiges Salatbuffet mit angemachten und
erfrischenden Salaten (z.B. Apfel-Sellerie-Salat,
pikanter Nudelsalat, fruchtiger Reissalat)*

Kalte

Vorspeisen

*Roastbeefröllchen gefüllt mit Waldorff-Salat,
Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Landschinken,
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust-Scheiben auf
süß-saurem Mango-Sprossen-Salat*

Fisch

Vorspeisen

*Feine Fischterrinen mit frischem Dill an pikanter
Remoulade*

Warme

Vorspeisen

Blätterteigpastetchen gefüllt mit feinem Ragout-fin

Hauptgerichte

*Zander- und Steinbeißer-Filets mit einer
Zitronen-Weißweinsauce, Gemischter Wildreis*

*Lammrücken am Stück gebraten mit Lavendelsalz an einer
Jus von Knoblauch und Thymian, sahniges Kartoffelgratin*

*Schweinefilet im Ganzen gebraten, im Blätterteigmantel,
auf einer Hollunder-Pfeffersauce, Maccaire-Kartoffeln*

Edles Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise

Dessert

*Mousse au Chocolat
Frischer Obstsalat mit Mascarpone-Creme
Orangencreme mit Grand Marnier*